BAHADUN KÖYÜ

(İmranlı – Sivas)

Tarihçe ve Yemekler

Murat Yıldırım,

Ekrem Yıldırım, Gülen Yıldırım

DERLEYEN: Murat YILDIRIM

HAZIRLAYAN - DÜZENLEYEN: Ekrem YILDIRIM - Gülen YILDIRIM

KAYNAK KİŞİLER: Veli GÜRSOY (Gazi Cemevi Dedesi), Karabek İŞLEK, Rıza DUMAN, Ali Haydar YILDIRIM, Nevzat İŞLEK, Kerim YILDIRIM, Nuri DURMAZ (Gede)

BAHADUN KÖYÜ

Sivas ili İmranlı ilçesi Karacaören Nahiyesine bağlıdır.

Komşu ve yakın köyler: Alacahacı, Boğazören, Sinek, Kapıkaya, Boğnak, Cogi (Yünören) Sendal, Arık, Cerit köyleri ile çevrili olup köyümüz Karacaören nahiyesine bağlıdır.

KÖYÜN ADI

Köyün kuzeydoğusundaki mezarlıkta Şeyh Bahaddin (Bahaeddin / Bahadeddin) Bayram Dede yatmaktadır. Horasan erenlerinden olduğu rivayet edilir. Köyün adını burada vefat etmiş olan bu erenden aldığı söylenmektedir. Türbesi kubbeli ve demir parmaklıkla çevrilidir.

TARİHÇE

Bahadun Köyü'nün kimler tarafından ve ne zaman kurulduğu konusunda kesin bilgi yoktur. Türklerden önce köy ve civarında Rum ve Bizanslılar yaşamışlardır. Nitekim bugün köy çevresinde bulunan taştan oyma koç heykeli ve daha önceki uygarlıklara ait yerleşim yeri kalıntıları ile kilise kalıntıları bu durumu kanıtlamaktadır.

Atalarımız, bugünkü Kuzey Irak'ın Amediye ve Rewenduz civarında bulunan Balik dağlarında 1500lü yılların ortalarına dek yaşadılar. Tarihte Balikanlar, Balikler yada Balik Aşireti diye bilindiler. Daha sonra Balikler kuzeye göç etti. Bingöl'ün kuzeyi, Gaziantep'in güneyi ve İmranlı'ya yerleştiler. Dağ yaşamı Alevileri doğayla bütünleştirdi. Dağlardan isim alıp, dağlara isim verdiler. Köyde de böyleydi. (Kaniya Gund, Ava Pur, Kevıre Mılle, Tummi Kondo, Gunde Çiye) gibi.

1860 yıllarından sonra bölgedeki karışıklıklar ve çete olayları ile Osmanlı-Rus Savaşı'nın ortaya çıkardığı sonuçlardan etkilenen Bahadun köyünden, Birinci Dünya Savaşına katılan askerlerden şehit ve gazi olanlar da vardır.

Günümüzdeki Bahadun; 1750 Yılında Erzincan dolaylarından gelen, Zengüzer, yani atların ayarı altın olan şahısların kabilesinden Fincanı Büyük Mehmet Ağa ailesindeki toplu bir kabilenin fertlerinden "Mus Ağa" tarafından kurulmuştur. 250 yıl gibi bir tarihsel geçmişi olan Bahadun köyünün kuruluşu çok yönlü ve farklı bilgiler içermektedir. İlk göç Azerbaycan'dan Horasan'a, oradan da Dersim´in Hozat yöresine, zaman içinde de Erzincan´ın Koçgiri yöresine gerçekleşmiştir. Bu yörelerde ne kadar kaldıkları bilinmemekle beraber, yıllar geçtikçe aşiretler arasında büyük kavgalar ve çekişmeler olmuştur. Bu kanlı çekişmeyi önlemek için o günün din ve ocak sahibi baba, dedeler Cem toplantısında Hz. Muhammed ve Ali divanı kurup suçluları halk meclisinde yargılamışlardır. Suçlu bulunan aşiret buraları terk edecektir ve suçlu aşiret Koçgiri olmuştur.

Önceleri "Bahadun" olan ismi, 1960 yılında; köyün ormanlık sarı meşelerle kaplı olmasından dolayı "Sarıçubuk" olarak değiştirilmiştir. 1960 yılında ayrıca köyün İlkokulu yapılmıştır. Bu isim yaklaşık 40 yıl kullanılmıştır. 2000 yılında yetkili makamlara yapılan müracaat ve açılan davayla yeniden "Bahadun" olarak ismi değişmiştir.

Devlet arşivlerinde 1856 yılında Muhtarlık verildiği bilgisi bulunmaktadır. Köyümüz, ilçe olarak 1948 yılından önce Zara'ya bağlı, 1948 den sonra ise, İmranlı'nın ilçe yapılması ile birlikte buraya bağlanmıştır. Köyümüze 1982 yılında elektrik, 1985 yılında telefon, 1994 yılında ise su getirilip evlerin içerisine bağlanmaya başlanmıştır...

SOYAĞACI

Hido Fincanıgir lakabıyla anılan, büyük fincanları olan Hıdır, İzollu aşiretindendir. Koçgiri aşireti Dersim'in Nazimiye yakınlarındaki Kalman'dan (Büyükköy) göç ederek gelmiş Zara ve Bolucan'da kısa sürelerle kaldıktan sonra Koçgiri'ye gelip yerleşmişlerdir. Koçgiri aşiretinin ikinci yerleşim merkezi, Ümraniye – İmranlı'ya bağlı, eski adıyla "Boğazviran" yeni adı "Boğazören" köyüdür (Koçgiri isyanının elebaşlarını da çıkaran Alişan ve Haydar beylerin köyüdür). Koçgiri aslında aşiretler birliğinden oluşur.

Koçgiri Aşiretleri: İbolar, Geriyalar, Sefolar, Sarolar, Balolar, Laçinler vb.

Mus Ağa: Balo aşiretinden olup 1700'lü yıllarda Zara'ya bağlı Bahadun köyüne Erzincan'dan gelip yerleşmiştir. Diğer kardeşleri ise Zara'ya bağlı Çevirmehan, Merhem, Becek köyü, Kurtkılavuz, Karapınar, Karalar, Sandal, Balığ, Çandır, Tarbas ve Harem köyleri ile Erzincan Refahiye'ye bağlı Büyükköy (yeni ismi Gümüşyaka) ve Gezge köyüne yerleşmişlerdir. Bahadun köyünde o dönemde Pilvankiler, Totikiler, Kalkancılar ve Balolar bulunmakta idi.

TÜRBELER: Şeyh Bahaddin Bayram, Şarkşivan (Sarık-u Şivan), Seyit Ali Dede türbeleri bulunmaktadır.

YEMEK ÇEŞİTLERİ

HAMUR (Hevir): Pişirilmek istenen ekmek için gerekli olan unu tuzu ayarlanmış su katılır ve eski hamurdan maya olarak alınan ekşi hamur. Hamurun yapıldığı tekne bir bez ile kapatılır. 1-2 saat bekletilir. Sonra hamur iyice hasıl edilir. Ve bir ekmeğin çıkacağı kadar yumak (glok) edilir. Sonra ekmek tahtası (Derhğun) üzerinde oklava (Merdane) ile isteme göre ya yufka (nane tenik) olarak ya da top ekmek (nane pofuk) olarak açılır. Daha sonra tandırdaki (Kuruk) ateş üzerinde kızdırılan saç (Sel) üzerine konarak pişirilir. Ekmek genellikle 3-4 günde veya bir hafta için pişirilir.

EKMEK (Nan): Unluk buğday önce yıkanır. Daha sonra içerisinde kalan taş toprak ve yabani ot tek tek ayıklanır. Bu buğday eskiden su değirmenlerine götürülürdü. Şimdi ise motorlu değirmenlere ya da un fabrikalarına götürülür. Su değirmenlerinde öğütülen buğdayın kepeği içinde kalırken fabrikada öğütülen buğdayın kepeği ayırt edilmektedir. 12 ölçek buğdaydan I ölçek değirmen hakkı ve öğütülen undan bir kürek un kürek hakkı olarak alınır.

QAVUT (Kavut): Yıkanmış buğday ateşte kızdırılmış saç üzerinde kavrulur. Buna Bijerik (Kavurga) denir. Kavrulmuş buğday el değirmeni (Distar) ile öğütülür. Daha sonra tereyağı ile kavrulur. Tereyağı başka bir kapta eritilir. Bir miktar tuz ve su katılır. Buna öğütülmüş kavut ilave edilerek karıştırılır. Bir macun halini alan kavut ekmek ile yada ekmeksiz olarak yenecek şekilde servise hazır olur. Kavutun birde armuttan (hermi) yapılanı vardır.

KLORASÎR (Babiko): Kömbe pitikten sonra ayran ısıtılır içerisine sarımsak dövülerek konur. Beze sarılan kömbe bezden çıkarılır Bir tepsinin içerisine el ile doğranır. Üst üste bir piramit gibi yığılır. Sarımsaklı ayran tepesinden aşağı alta gelinceye kadar dökülür. Tereyağı bir tavaya konur. Kahverengine dönüşünceye kadar kızgın ateşte tutulur. Kızgın tereyağı bir yemek kaşığıyla kömbenin tepesinden dökülür. Taki kömbe konulan büyük tabağın kenarları göllenene kadar. Sonrada yenmeye başlanır.

GIRIK (Hasıl): Gırık tıpkı kılora sir gibi bol tereyağı ile yenen bir yemektir. Hazırlanışı şöyledir. Tencereye bir miktar su konur. Ve kaynatılır. Suya yemeği yiyecek kişi sayışma göre bulgur konur. Tuzu ayarlanır. Ve kaynatılır. Bir defa kaynatıldıktan sonra üzerine un ilave edilir. Tencerenin dibi tutmaması yani yapışmaması için tahta bir kasık yada oklava ile karıştırılır. Kısık ateşte yaklaşık yarım saat karıştırılarak pişmeye bırakılır. Piştikten sonra büyük ve geniş bir tabağın içine konulduktan sonra içi oyulur ve kızartılan tere yağ ile doldurulur.

JARJUN (Jarun): Yine bir hamur yemeğidir. Önce un ile süt karıştırılır. Yoğurt şekline gelene kadar karıştırır. Ve tuzu ayarlanır. Daha sonra tereyağı tavada eritilir, içerisine bu yoğurtumsu hamur dökülür. Kızartılır ve servis yapılır.

PİNCAR (Pancar): Kök pancarının toprak üstündeki yeşil yaprakları kesilir yıkanır, doğranır ve kaynatılır. Daha sonra suyu sıkılır. Üzerine yumurta kırılarak yağda kızartılır. Yufka ekmek ile yenir.

GERMÎYA PÎVAZ (Soğan Aşı): Tereyağı bir tencerede eritilir. îçerisine bol soğan doğranarak kızartılır. Suyu ve tuzu ayarlanır. Kaynadıktan sonra içerisine ısıtılmış bayat ekmek doğranır. Biraz bekletildikten sonra servis yapılır.

HEVLE (Helva) :Un daha önce eritilmiş tereyağına dökülür ve ateşte kızartılır. Sonra bazı yerlerde soğuk suya bazı yerlerde de kaynar suya çeker konarak şerbet yapılır. Bu şerbet kızartılmış una dökülür. Macun halim alana kadar ağaç bir kaşıkla karıştırılır. Ve ateşten indirilir. Servise hazır olan helva bazen sıcak bazen de soğuduktan sonra yenir.

GERMÎYA ÎMAMAN (Aşure Çorbası): 12 İmamlar adına düzenlenen bu çorba on iki çeşit yemek maddesi içerir. Bunun için önce su kaynatılır ve tuzu ayarlanır. Akşamları suya konmuş ve yumuşamış yarma (dan) bunun içerisine konur. Bir müddet kaynamaya bırakılır. Daha sonra nohut, kuru fasulye, üzüm, ceviz, fındık, fıstık, çir, incir, dut ve şeker karıştırılarak pişirilir. Bu yemek genellikle muharrem ayında cenaze kurban ve düğün yemeği olarak yenebilir.

GERMÎYA DÊV (Ayran Çorbası): Su kaynatılır. Tuz ve bulgur ilave edilir. Bir müddet kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Ve soğumaya bırakılır. Üzerine dövülmüş sarımsak katılmış ayran dökülür ve servis yapılır.

MARDİMELAX (Madımak): Tıpkı ıspanak gibi hazırlanır. Mardimelax önce toplanır. Yıkanır ve yabancı otlardan temizlenir. Başka bir kapta yağ eritilir, Pastırma yada kıyma olarak kısa müddet kavrulur. İçerisine merdimelax konur. Kısık ateşte bir müddet kavrulduktan sonra suyu ve tuzu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Ateşten indirilir ve servis yapılır.

QARME (Kavurma): Genellikle kış mevsimi için hazırlanan etli bir yemektir. Kesilen hayvanın (Koyun-keçi-sığır) kemikli ve kemiksiz kısmı birbirinden ayırt edilir ve büyük bir kapta kaynatılır, iç yağ eritilerek kaynamış bu etin Üzerine dökülür ve tenekelere basılarak soğumaya bırakılır. Soğuk bir yerde bekletilen bu etten kış mevsiminde azar azar alınarak kahvaltılık olarak yada üzerine yumurta kırılarak yenir.

TORAX (Çökelek): Torak sütten yapılan özellikle kış yiyeceği olarak muhafaza edilen bir tür peynirdir. Bu peynirin yapılışı ve uzun süre muhafaza edilişinin tekniği bugün unutulmaya yüz tutmuş durumdadır.

ŞİLANG (Kuş burnu): Kayalık ve kıraç yerlerde orman açıklarında tarla ve yol kenarlarında yetişen gül güllerden dikenli bir ağaçtır. Çay, reçel ve hoşafta kullanılır. Şilang yüksek dereceden vitamin ve mineral deposudur. C vitaminin yoğunluğu portakal ve mandalinaya göre 100 kat fazladır. Sindirim sistemine, bağırsak enfeksiyonlarına ve kabıza karşı birebir iyileştirici ve rahatlatıcı özelliği vardır. Bitki yeterince tanındığından dolayı burada fazla tanıtılmaya gerek duyulmamıştır.

GIZER: Yer elmasının bir çeşididir. Hemen hemen her yerde bulunabilir. Yaprakları küçük olup soğan yapraklarına benzer kökü soyulup yenilir. İlkbahar aylarında olur.

Saç Kavurma, Erişte, Kavurga, Azık, Aş, Bulamaç, Tirit, Kaygana, Ağız; yöreye özgü yemek çeşitleridir.

DERLEYEN: Murat YILDIRIM

HAZIRLAYAN - DÜZENLEYEN: Ekrem YILDIRIM - Gülen YILDIRIM

KAYNAK KİŞİLER: Veli GÜRSOY (Gazi Cemevi Dedesi), Karabek İŞLEK, Rıza DUMAN, Ali Haydar YILDIRIM, Nevzat İŞLEK, Kerim YILDIRIM, Nuri DURMAZ (Gede)

EK - 1:

İmranlı'nın İnanç Coğrafyası Ve İlçedeki Ziyaret Yerleri İle İlgili İnanç Ve Uygulamalar (Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, Cilt: VII / 1, s. 1-19, Haziran-2003, Sivas, Makale: Ahmet GÖKBEL)

1. Seyit Ali Dede Türbesi

Bahadun (Sarıçubuk) köyünün mezarlığı içinde yer alan Seyit Ali Dede'nin mezarı, Şeyh Bahattin Bayram Dede türbesinin yakınındadır. Bayram Dede'yi ziyarete gelenler, Seyit Ali Dede'yi de ziyaret ederler. Seyit Ali Dede, Şir-î Şirvan ocağına mensup bir ocak-zade ve dededir. Kendisi Ekrekçimen doğumludur. Hayatı çobanlıkla geçmiş ve bir vesileyle geldiği Bahadun köyünde 1943 yılında vefat etmiştir. Onun vefatından buyana mezarı yöre halkı tarafından ziyaret edilmekte ve dilekler dilenip adaklar adanmaktadır.26 Yörede Seyit Ali Dede'ye atfen Geyiklerden süt sağması, kaynayan kazanın içerisindeki etleri eliyle karıştırması, ocakta yanan odunu ağzına alıp söndürmesi ve delikli bir sepete sağdığı sütün yere dökülmemesi gibi bir çok kerametlerden bahsedilmektedir. Bir rivayete göre, "Seyit Ali Dede'nin geyikleri varmış. Her gün sabahleyin ormana gider, geyikleri sağar, evine helkelerle süt getirirmiş. Hanımı da sütlerin nereden geldiğini hiç merak etmezmiş. Köylüler ise, koyunu ve ineği olmayan Seyit Ali Dede'nin evine süt getirmesini iyi karşılamazmış. Bir gün Dede'nin hanımına bu sütlerin nereden geldiğini sormuşlar. Demek ki bizim koyunlarımızı sağıyor, demişler. Kadın akşam olunca suçlamaları Seyit Ali Dede'ye söylemiş. Dede de hanımına: -Dağdaki geyikleri sağıyorum. Onların sütünü getiriyorum, demiş. Fakat hanımı buna inanmamış. Akşam yatağa yatınca Dede'nin gömleğini kendi gömleğine düğmelemiş. Sabaha doğru Dede yatağından kalkmış, bir kuş gibi demir parmaklı pencereden süzülerek gitmiş. Kadın, Dedenin pencereden çıkıp gitmesine hayret etmiş... Seyit Ali Dede, sırrını öğrenen hanımına kızmış: -Gözün kör olsun demiş. Kadının gözleri anında kör olmuş. Seyit Ali Dede, ertesi gün sağdığı geyikleri köye getirmiş. Koyunların sağım yerinde, geyiklerini sağıp sağdığı sütleri helkelere doldurmaya başlamış. Köylüler, dedenin kerametini görünce, yaptıklarına pişman olmuşlar ve dededen özür dilemişler. Dede, yedi yıl daha geyiklerini sağmış. Ölümüne yakın bir zamanda eşini yanına çağırmış, tekrar gözlerini açmış. Köylülerden helallik alıp Hakk'a yürümüş. İnanışa göre o günden sonra her Cuma akşamı dağdan üç geyik iner. Dedenin mezarındaki kurumuş otları ayaklarıyla temizleyip ziyaret yerini terk ederlermiş. Geyikler diz çöküp dedenin mezarına niyaz ederlermiş. 27 Köy sakinleri, bu ziyaret yerinin bulunduğu tepeyi ve Seyit Ali Dede'nin mezarlığını, genellikle köy halkının ziyaret ettiğini, burada dua ettiklerini, dilekler dilediklerinin, kabul olması için de mezarın parmaklıklarına çaput bağlayıp adak adadıklarını ve bu şekilde yaptıklarında kabir ehli kişilerin istediklerini gerçekleştirme konusunda kendilerine yardımcı olacağına inandıklarını aktarmaktadırlar.

2. Şeyh Bahattin Bayram Dede Türbesi

Söz konusu türbe, Bahadun (Sarı Çubuk) köyünün kuzeydoğu tarafında bulunan mezarlığın içindedir. Türbede yatan Bayram Dede'nin, köyün kurucusu ve aynı zamanda köyün adını veren kişi olduğu kabul edilmektedir. Hakkında yeterli bilgi elde edilemeyen Şeyh Bahattin Bayram Dedenin, Horasan erenlerinden olduğu söyleniyor. Bayram Dedenin mezarı, ölümünden yaklaşık bir yıl sonra mezar kaldırma töreni yapıldıktan sonra demir parmaklıklarla çevrilmiş ve üzeri kubbe şeklinde kapatılarak türbe haline getirilmiştir. Burasının, genellikle Bahadun köyü sakinleri tarafından ziyaret edildiği, köylülerin her türlü dilek ve isteklerinde buraya gelerek Şeyh Bahattin Bayram Dede'nin maneviyatından himmet bekledikleri, özellikle gurbete gidenlerin yolculuklarının kazasız-belasız geçmesi için mutlaka burayı ziyaret ettikleri, yolculuk dönüşünde de köye sağ-salim ulaşmalarından dolayı, bir şükür ifadesi olarak tekrar buraya uğradıkları verilen bilgiler arasındadır. Ayrıca bunlara ilaveten derdine derman arayan hastaların, çocuk sahibi olmak isteyenlerin ve daha önceden adadıkları kurbanlarını burada keserek dilek tutup türbenin demir parmaklıklarına ip ve çaput bağlayanların da varlığından bahsedilmektedir.

EK - 2:

Sarık-u Şivan (Yazan / Derleyen: Hawar Tornêcengi)

MİTOLOJİYÊ DERSİM DE MESELA SARIK U ŞİVANİ

Na hêkata mitolojiki hetê Puluri de biya. Belekê usari sero vajiya. Tayê cawu de Belekşia ki vajino. Hên inam beno ke, Belekşia bereket ano çê. Verê coy, ardunê genımguni ra niaz potêne berdêne çımê hêni u serê jiaru de sıkıtêne, kerdêne vıla. Yanê, ardunê esmeri ra niaz potêne, neyrê "Niazo şia" vatêne. No niaz teyna asma belekşiay de amêne potene. Her kes mulxıtê xo u mal-dawarê xorê düay kerdêne. En bara jêdere ki dênê şiwanunê mali. Qedê niaji sıkıtêne kerdêne fekê mali ra, vatêne: "Lınga mali sona belekşia, xêr-weşiye şêro, bereket biyaro zerê çêyi." Oncia: "Usar, tı ama; xêr ama! Bereketê sarê Sarık u Şivan bo!" vatêne. Hêsa/bara şiwanu dêne cı, yinu mal guretêne berdêne verozu , eve xo ki amêne çêwunê xo.

Pêki, no "Sarık u Şivan" kamo?

Vatene ra gore; namê Sarık u Şivan ra wa u bırayê biyê. Namê waye Sarık, namê bıray ki Şivan biyo. Ni wa u bıray sewi biyê. Yanê ma u piyê xo gınê pıro merdê. Nine ki, sarê dewe rê şiwanên kerda, hên weşiya xo ramıta.

Usar ke amo, vore ke vıleşiya ro, belekê usari ke sıfte verozu de vejiyo, ninu mal-mulê dewe veto tever, berdo çırayno.

Rozê jü khêvaniya çêyi niadana ke, sıtê mali ra bowa wese yena. Merax kena, mêrdê xora pers kena, vana:

“Acêva ni şiwaney na mali benê koti çıraynenê? Na bowa wese nia kotira yena?”

Ni perşi sero, mêrdê xo ni şiwanu pino. Mianki/dızdêni kuno'ra dıme sono. Xeyle ca ke sono, niadano ke ni mali verozu nêbenê, hayê hetê Koyê Sıpey ser benê. Meraxê mêriki jedino, çıke Kowo Sıpe hona vora, belekşiay hona uza nêesto. Dımera nêvışino. A roze nên hata Koyê Sıpey yinu dımera sono. Sono ke, çı bivêno! Eke ke Şivan uşira destê xo ke dano koti ro, uza beno khêwe, mal pıra çereno, xo keno mırd. Sarıke ki serê vore de adır kerdo we, verde vıneta.

Cêreno ra yeno çê, Cêniya xorê na biyayis qesey keno. Ora dıme, sarê a dew Sarık u Şivani rê hurmet keno.

İtıqatê Dêrsımi de wayirê malê koy Sarık-Şivano. O ewliyawo. Malê Pheskovi sevekneno. Vanê ke; Koyê Sıpey mekanê Sarık-Şivani yo. Jü esketê xo uza esto. Malê koy sono mığarê Qerxleru de maneno. Gosê malê Sarık-Şivani vito, goso jü sayê ke kardi ra bırayiyo. No ki yeno mane ke, thılsımê Sarık-Şivani serowo. Coka çelê zımustani de bile, cırê thawa nêbeno.

Arêker: Hawar Tornêcengi